

Tagliatelle maison |

Recette pour 12 tapas

Description

Les saveurs de l'Italie réunies dans la même assiette.

L'astuce du chef

Il est important de laisser la pâte reposer avant de la passer au lamoir.

Ingédients

Pâte

- 420 Gr Farine
- 4 Unité(s) Oeuf
- 60 Ml Huile d'olive
- 10 Gr Sel

Préparation

- Temps de préparation **60 mins**
- Préchauffez votre **four à 350 F°**

Pâtes

Pour la fabrication des pâtes, placez tous les ingrédients dans un robot culinaire et commencez à amalgamer le tout ensemble. Terminez de mélanger à la main, enveloppez la pâte d'un film alimentaire et laissez reposer 30 minutes.

Tagliatelle

À l'aide rouleau à pâte et ensuite d'un lamoir, étalez votre pâte très finement et gardez-la un peu farinée pour éviter qu'elle ne colle.

Taillez les tagliatelles au couteau.

Cuire les tagliatelles 2 minutes dans une grande casserole d'eau salée et arrosez-les d'un filet d'huile d'olive après les avoir égouttées.

Bon appétit!